

# Menu du 31 décembre

125\$/personne

## 1

Foie gras torchon  
anguille fumé, poire, brioche feuilletée

Tartelette de pétoncle cru  
prune, raifort, umeboshi, poivre sansho

Tartare de thon  
flan au foie gras, tapioca au ponzu, cardamome

## 2

Raviolo al uovo  
jaune d'œuf, truffe, ricotta, champignons, beurre noisette

Pomme de terre alla chitarra  
morilles, boudin blanc de pétoncle des Îles, sauce au vin du Jura

Morue carbonnière  
miso, lie de sake, concombre nukazuke, dashi, sésame



## 3

### Cerf

champignon matsutake, pomme fondante, mûre, genièvre, sauce grand veneur

### Bar

légumes asiatiques, beurre blanc gingembre ( à suivre)

### Demi-pigeon

oursin, pamplemousse, rutabaga, bette à carde

### Côte de Bœuf de l'I.P.E pour deux

vieilli par nos soins  
gratin de pomme de terre, salade verte +30\$/per

**Ajoutez 3 grammes de truffe noire au plat de votre choix 15\$**

## 4

### Chocolat

brownies, sorbet, crumble, mousse au chocolat (a vérifier)

### Pavlova au fruit de la passion

### Tarte tatin pour deux

pommes caramélisées, pâte feuilletée, crème glacée vanille



# New Year's Eve Menu

\$125/person

## 1

Foie gras torchon  
anguille fumé, poire, brioche feuilletée

Raw scallops tartlet  
plum, horseradish, umeboshi, sansho pepper

Tuna tartare  
foie gras custard, ponzu tapioca, cardamom

## 2

Raviolo al uovo  
egg yolk, truffle, ricotta, mushrooms, brown butter

Potato alla chitarra  
morels, scallop boudin blanc, mentaiko, Jura wine sauce

Black cod  
miso, sake lees, numazuke cucumber, dashi, sesame



### 3

#### Venison

matsutake mushroom, pomme fondante, blackberry,  
juniper, grand veneur sauce

#### Striped bass

asian vegetables, ginger beurre blanc (to be continued)

#### Half squab

sea urchin, grapefruit, rutabaga, Swiss chard

#### P.E.I Cote de bœuf for two

dry aged from our cellar  
potato gratin, mixed green salad +30\$/per

**Add 3 grams of black truffle to the dish of your choice 15\$**

### 4

#### Chocolate

brownies, sorbet, crumble, chocolate mousse (a voir)

#### Passion fruit pavlova

#### Tarte tatin for two

caramelized apples, puff pastry, vanilla ice cream

